

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Achmadi, S.S., Mubarik, N.R., Nursyamsi, R., & Septiaji, P. 2013. Characterization of redistilled liquid smoke of oil-palm shells and its application as fish preservatives. *Journal of Applied Sciences*. 13(3): 401-408.
- Ali, D. Y., Darmadji, P., & Pranoto, P. 2014. Optimasi Nanoenkapsulasi Asap Cair Tempurung Kelapa dengan *Response Surface Methodology* dan Karakterisasi Nanokapsul. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25, 1: 61-70.
- Amaliyah, S. D. 2014. Efektifitas Pemberian Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Total Bakteri, Kadar Protein dan Organoleptik Ikan Gurami (*Ospronemus gourami*). *Skripsi*. UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Amerine, M., Pangborn, R. M., & Roessler, E. B. 2009. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andayani, R., Wijana, S., & Mulyadi, A., F. 2014. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Pendirian Unit Pengolahan Limbah Tempurung Kelapa (Asap Cair dan Karbon Aktif). *Jurnal Industria*. 3 (3): 119-126.
- Angela, G. C., Mentang, F., & Sanger, G. 2015. Kajian Mutu Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas yang Dikemas Vakum dan Nonvakum Selama Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3 (2):29-40.
- Anisah, K. Analisa Komponen Kimia dan Uji Antibakteri Asap Cair Tempurung Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) pada Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Arizoma, R., Suryanto, E., & Erwanto, Y. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan*. 35(1): 50-56.

- Atmaja, A. K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakteristik Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Bae, E. K., & Lee, S. J. 2008. Microencapsulation of Avocado Oil By Spray Drying using Whey Protein and Maltodextrin. *Journal of Microencapsulation*. 25, 8: 549-560.
- Bansode, S.S., Banarjee, S.K., Gaikwad, S.L., Jadhav, R., & Thorat, R.M. 2010. Microencapsulation: A Review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*. 1: 38-43.
- Bantacut, T. 2006. *Teknologi Pengolahan Padi Terintegrasi Berwawasan Lingkungan*. Makalah ini disampaikan pada Lokakarya Nasional "Peningkatan Daya saing Beras Melalui Perbaikan Kualitas" Gedung Pertemuan Oryza Bulog, Jakarta.
- Belscak-Cvitanovic, A., Stojanovic, R., Manojlovic, V., Komes, D., Cindric, I.J., Nedovic, V., & Bugarski, B. 2011. Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants from Medical Plant Extracts in Alginate-Chitosan System Enhanced with Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion. *Food Research International*. 44: 1094-1101.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (Edisi Kedua)*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Caliskan, G., & Dirim, S., N. 2013. The Effects of The Different Drying Conditions and The amounts of Maltodextrin Addition During Spray Drying of Sumac Extract. *Food and Bioproducts Processing*. 91, 539-548.
- Ernawati. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair terhadap Sifat Fisiko Kimia Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (1): 121-138.
- _____. 2015. Pengaruh Perlakuan Asap Cair Terhadap Sifat Sensoris dan Mikrostruktur Sosis Asap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan*. 8 (2): 52-53
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Febriani, R. A. 2006. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair terhadap Mutu Belut (*Monopterus albus*) Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Gandi, L. 2013. Perbedaan Jumlah Bakteri Pada Bandeng Presto Berdasarkan Kondisi Sanitasi Penjualan Bandeng Presto Di Pasar Johar. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Ginayati, L., Faisal, M., & Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia*. 4 (3) : 7-12.
- Ginting, C., Ginting, S., & Suhaidi, I. 2014. Pengaruh Jumlah Bubuk Kunyit Terhadap Mutu Tahu Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4).
- Goodman & Gilman. 2003. *Dasar Farmakologi Terapi*. Instituts Teknologi Bandung, Bandung.
- Harmita & Maksum, R. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati Edisi 3*. EGC Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.
- Himawati E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Indrawijaya, B., Paradiba, A., & Sari, S. A. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Ketahanan Produk Tahu Berpengawet Kitosan. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 1 (2). 1-7.
- Karseno., Darmadji, P., & Rahayu, K. 2002. Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet Terhadap Bakteri Pengkontaminan Lateks Dan Ribbed Smoke Sheet. *Agritech*. 2 (1): 10-15.
- Katiandagho, Y., Berhimpon, S., & Reo, A. R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman terhadap Mutu Organoleptik Ikan Kayu (*Katsuo-Bushi*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1): 95- 101.
- Kok, T. N., & Park, J.W. 2007. Extending the Shelf Life of Set Fish Ball. *J of Food Quality*. 30:1-27.
- Kristinsson, H. G., Danyali, N., & Ua-Angkoon, S. 2007. Effect of Filtered Wood Smoke Treatment on Chemical and Microbial Changes in Mahi Mahi Fillets. *Journal of Food Science*. 72 (1): 16-24.
- Kurniasih, R. A., Darmadji, P., & Pranoto, Y. 2016. Pemanfaatan Asap Cair Terenkapsulasi Maltodesktrin-Kitosan sebagai Pengawet Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9, 1: 1-7.

- Laohasongkram, K., Mahamaktudsanee, T., & Chaiwanichsiri, S. 2011. Microencapsulation of Macadamia Oil by Spray Drying. *Procedia Food Sci.* 1: 1660-1665.
- Martinez, O., Salmero, J., Guillen, M.D., & Casas C. 2007. Textural and Physicochemical Changes in Salmon (*Salmo Salar*) Treated with Commercial Liquid Smoke Flavourings. *Food Chemistry*. 100: 498-503.
- _____, Maria, D., & Casas, C. 2011. Characteristics of Dry and Brine-Salted Salmon Later Treated with Liquid Smoke Flavouring. *Agricultural and Food Science*. 20: 217-22
- Maryam. 2015. Applications of Liquid Smoke Powder as Flavor and Food Preservative (Case Study: Sponge Cake). *International Journal on Advanced Science Engineering*. 5, 2: 79-82.
- Megawati, M.T., Swastawati, F., & Romadhon. 2014. Pengaruh Pengasapan dengan Variasi Konsentrasi Liquid Smoke Tempurung Kelapa yang Berbeda Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4): 127-132.
- Milly, P.J., R.T. Toledo & J. Chen. 2008. Evaluation of Liquid Smoke Treated Ready-To-Eat (RTE) Meat Product for Control of *Listeria innocua*. *J. Food. Sci.* 73. 179-182.
- Moedjiharto, T.J. 2005. *Biokimia Nutrisi Protein Ikan*. Universitas Brawijaya, Malang
- Mustafa, R. M. 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nensih, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa *Grade I* untuk Menentukan Umur Simpan Tahu Kacang Kedelai (*Glycine Max*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Novianty, H. 2013. Karakterisasi Mikrokapsul Asap Cair Tempurung Kelapa Menggunakan Maltodekstrin, Kitosan, Alginat dengan *Spray Dryer*. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14 (1):1-11.

- Nuryati, L., Waryanto, B., Noviati., & Widaningsih, R 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2015, Jakarta.
- Pagoray, M. 2005. Pengaruh Kosentrasi dan Cara Pemberian Asap Cair terhadap Mutu Organoleptik Fillet Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap. *Skripsi*. Universitas SamRatulangi, Manado.
- Prabawati, S., Suyanti & Setyabudi, D. A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Seminar Badan Litbang Pertanian*. Departemen Pertanian, Bogor.
- Pratama, M. R. 2017. Pengaruh Ekstrak Serbuk Kayu Siwak (*Salvadora persica*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans* dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar. *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Purnamawati, H. & Budi, U. 2014. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah kakao (*Theobroma cocoa L.*) sebagai Absorben Zat Warna Rhodamin B. *Seminar Nasional Fisika dan Pendidikan Fisika*. 5 (1): 12-18.
- Putra, D. 2010. *Asap Cair Pengawet Makanan*. (On-line), asap-cair-pengawet-makanan.wordpress.com diakses 24 Juni 2019.
- Rasydta, P. 2013. Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Refilda, I. 2008. Penyuluhan penggunaan garam dan asap cair untuk menambah cita rasa dan kualitas ikan bilih (*Mystacoleuseus padangensis*) dari Danau Singkarak dalam meningkatkan perekonomian rakyat. *DP2M Dikti Depdiknas Program IPTEKS*. Universitas Andalas, Padang.
- Rorvik, L.M. 2000. Listeria Monocytogenes in The Smoked Salmon Industry. *International Journal of Food Microbiology*. 62: 183-190.
- Safitri, A. R. 2015. Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjual Tahu Mengenai Tahu Berformalin di Pasar Daerah Semanan Jakarta Barat Tahun 2015. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. *FishTech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 11-18.

- Saloko, S., Darmadji, P., Setiaji, B., & Pranoto, Y. 2012. Structural Analysis of Spray-Dried Coconut Shell Liquid Smoke Powder. *J.Teknol. dan Industri Pangan*. 23 (2): 173-178.
- _____, Pranoto, Y., & Anal, A. K. 2013. Encapsulation of Coconut Shell Liquid Smoke In Chitosan-Maltodextrin Based Nanoparticles. *International Food Research Journal*. 20 (3) :1269-1276.
- _____. 2014. Antioxidative and Antimicrobial Activities of Liquid Smoke Nanocapsules using Chitosan and Maltodextrin and its Application on Tuna Fish Preservation. *Journal of Food Bioscience*. 7: 71-79
- Saptarini, N. M., Wardati, Y., & SUPriatna, U. 2011. Deteksi Formalin dalam Tahu di Pasar Tradisional Purwakarta. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 12, 1: 37-44.
- Sarwono, B. & Saragih, Y. P. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Senter, S. D., Robertson, J.A., & Meredith, F.I. 1989. Phenolic Compound of the Mesocarp of Cresthaven Peaches During Storage and Ripening. *Journal of Food Science*. 54: 1259-126
- Setha, B. 2011. Pengaruh Penggunaan Asap Cair Terhadap Kualitas Fillet Ikan Cakalang Asap. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 9 (1): 2837.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M., P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Swastawati, F. 2008. Quality and Safety of Smoked Catfish (*Aries Talassinus*) using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke. *Journal of Coastal Development*. 12, 1: 47-55.
- _____, Susanto, R, Cahyono, B., & Trilaksono, W. A. 2012. Sensory evaluation and Chemical Characteristics of Smoked Stingray (*Dasyatis Blekeery*) Processed by Using Two Different Liquid Smoke. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*. 2, (3): 212-216.
- Tatengkeng. 2007. Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*) Asap "Pinekuhe". *Skripsi*. Universitas SamRatulangi, Manado.

- Tinungki, R. 2007. Studi Tentang Fenol dan Tingkat Kesukaan Terhadap Fillet Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap yang direndam dalam Asap Cair. *Skripsi*. Universitas SamRatulangi, Manado.
- Tjay, T. H., & Rahardja, K. 2007. *Obat-Obat Penting Khasiat, Penggunaan dan Efek-Efek Sampingnya (Edisi Keenam)*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Wang, Y., Lu, Z.X., & Bie, X.M. 2009. Study on Microencapsulation of Curcumin Pigments by Spray Drying. *European Food Research and Technology*. 229 (3):391-396.
- Wibowo, H., Muhajir, K., Rusianto, T., & Arbintarso, E. 2008. Konduktivitas Termal Papan Partikel Sekam Padi. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 1 (1): 26-30.
- Wijaya, M., Noor, E., & Irawadi, T., T. Karakterisasi Komponen Kimia Asap Cair dan Pemanfaatannya sebagai Biopestisida. *Bionature*. 9 (1): 34-40.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya dibalik Lezatnya Makanan*. Andi Yogyakarta, Yogyakarta.
- Yulstiani, R. 2008. *Monograf Asap Cair sebagai Bahan Pengawet Alami pada Produk Daging dan Ikan, Cetakan Pertama Edisi 1*. UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Zuraida, I., Sukarno., & Budijanto, S. 2011. Antibacterial Activity of Coconut Shell Liquid Smoke and Its Application on Fish Ball Preservation. *International Food Research Journal*. 18:405-410.